



MILLE-FEUILLE AUX MARRONS



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



PÂTE FEUILLETÉE

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 250 g d'eau environ
- 400 g de beurre frais

Pétrir la détrempe puis donner 6 tours simples avec un repos tous les deux tours en mettant le pâton au réfrigérateur. Laisser reposer quelques heures avant d'étaler la pâte à 3 ou 4 mm. Piquer et détailler à la dimension de 60x40. Laisser reposer au réfrigérateur puis cuire à 210°C suivant le four. Avant la fin de la cuisson, saupoudrer généreusement le mille-feuille de sucre glace et faire caraméliser. Laisser refroidir et détailler en trois parties égales.

CRÈMEUX MARRONS INGRÉDIENTS

- 1000 g de crème de Marrons Pellorce & Jullien
- 100 g de crème à 35% de MG
- 15 g de gélatine poudre à 150 bloom
- 75 g d'eau
- 400 g de crème à 35% de MG Montée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Réhydrater la gélatine avec les 75 g d'eau froide. Réserver.

Monter lentement les 400 g crème froide, texture bec d'oiseau.

Porter les 100 g de crème à ébullition et ajouter la gélatine. Verser ensuite sur la crème de marrons. Ajouter délicatement les 400 g de crème montée et couler dans un flexipan ou cadre de 60x40. Surgeler cette préparation puis la détailler en trois parties égales. Monter ensuite le Mille-feuille en intercalant le crèmeux marrons avec des couches de pâte feuilletée. Laisser revenir quelques minutes à température ambiante avant de couper rapidement le mille-feuille en parts. Décor avec rosace d'appareil Marron Intense et des morceaux de marrons au sirop.



CRÈME DE
MARRONS
4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
RÉF : 1392



MARRON INTENSE
4/4 = 950 GR
CARTON DE 6
RÉF : 1702



MORCEAUX DE
MARRONS SIROP
CARTON DE 6
RÉF : 063